

Fromagers de l'année

.....

Jean Chimisanas & Hadrien Senegas



9

Crèmerie Frescolet

Jean Chimisanas et Hadrien Senegas, 59 ans à deux, ont ouvert avec entrain une fromagerie de qualité qui donne des couleurs à leur rue gourmande.

On vient chez eux prendre des cours de fromages du Sud-Ouest, céder aux bûchettes – cendrées ou non – de la Fromagerie du Cabri d'Oc, que tiennent les parents d'Hadrien, fermiers dans le Tarn, comparer vieille « tome » (avec un seul « m ») du Ramier du Tarn-et-Garonne, près de Montauban, « tomme » (avec deux « m ») de la montagne Noire, cabri ariégeois ou encore broucaou de Haute-Garonne, qui jouxtent les pâtes alpines (exquis abondance, joli beaufort d'alpage et fruité comté) et normandes (livarot aux laïches vertes du domaine du Plessis) ou encore d'Ile-de-France (bries de Meaux et de Melun). Le choix est vaste, les chèvres donnent le tournis. Les jolies pâtes au lait cru sont présentées au mieux de la saison et de l'affinage.